



GEMÜSE-RAHM-LINSEN MIT CREVETTEN



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	
160 g	Beluga Linsen, eingeweicht
160 g	Berglinsen, eingeweicht
60 g	Rote Zwiebel(n), gehackt
40 ml	Olivenöl
10 g	Knoblauch, gehackt
125 ml	Weisswein
250 ml	Wasser
1	Lorbeerblatt
40 g	Lauch, geschnitten
40 g	Gelbe Rübe, geschält
40 g	Rüebli, geschält
60 g	Kohlsprossen
	Salz, nach Geschmack
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
10 g	Peterli, frisch
160 g	Crevetten, essfertig

ZUBEREITUNG

1. Die eingeweichten Linsen in ein Sieb giessen, gut abwaschen und abtropfen lassen.
2. Zwiebelwürfel in Olivenöl glacieren, Knoblauch und Linsen dazugeben und etwas mitglacieren.
3. Mit Weisswein ablöschen, bis zur Hälfte reduzieren lassen, mit Wasser aufgiessen und weichkochen.
4. Das ganze Gemüse in Olivenöl anbraten, weich schmoren und zu den bereits weichgekochten Linsen geben.
5. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, würzen und die gehackte Peterli dazugeben.
6. Mit Crevetten anrichten und servieren.